

Menu



Akkeshi brand oyster

AKKESHI MIKAKU TERMINAL
CONCHIGLIE

牡蠣



grilled oysters

焼がき

6 pce ¥1,700
1 pce ¥300



たれに小麦使用

raw oysters

生がき

6 pce ¥1,700
1 pce ¥300



北海道厚岸 金's Oyster

kin's premium oyster ruibe

金のかきルイベ

¥800



北海道厚岸 金's Oyster

kin's premium fried oysters

金のカキフライ

素材に小麦・卵使用

5 pce ¥1,600
単品 5 入り

rice misosoup set ¥2,000
ライス・味噌汁セット



生がきにウイスキー!?

スモーキーな厚岸ウイスキーの風味が、
甘みのある爽やかな厚岸産かきにピッタリ。

厚岸ウイスキー各種 15ml

詳しくはスタッフまで



厚岸産水耕栽培グリーンリーフレタスを使用 株式会社 スターファーム

green leaf lettuce with oyster

オール厚岸フレッシュ牡蠣サラダ

ドレッシングに小麦・チーズ使用

¥1,600

fried oysters

●かきフライ

素材に小麦・卵使用

6 pce ¥1,350
3 pce ¥850

fried seafoods

●シーフードフライ

(単品 牡蠣2・海老・帆立・白身魚)

¥1,250

素材に小麦・卵使用



steamed asari with sake

あさりの酒蒸し

¥850

hanasaki-crab miso-soup "teppoujiru"

花咲かに鉄砲汁

¥800



raw oysters,
fried oysters,
oysters pasta
(or oyster milkpasta)

生かき(6入)、カキフライ(6入)、焼きかき(6入)、和風かきスバゲティ

通常価格 ¥6,100のところ

¥5,000

原材料に、カキフライ(卵・小麦)、和風スバゲティ(小麦・乳)、
ミルクパスタ(小麦・乳)、生かきのたれ(小麦)を使用

釜飯



rice, oyster and vegetable dish served in a small pot set

かきめし御膳

かきめし、生がき、焼がき、カキフライ、あさり汁、香の物、コーヒー or アイス

¥3,000

30分
時間がかかります



rice, crab and vegetable dish served in a small pot

かにめし ¥1,500

小鉢、香の物、あさり汁付き

30分
時間がかかります



rice, oyster and vegetable dish served in a small pot

かきめし ¥1,400

小鉢、香の物、あさり汁付き

30分
時間がかかります

素材に小麦使用



set meal tempura (with oyster)

上天ぷら定食

かき、海老、椎茸、茄子、ししとう、大葉、旬の魚

素材に小麦・卵使用

¥1,600

●天ぷら定食

海老、椎茸、茄子、ししとう、大葉、旬の魚

素材に小麦・卵使用

¥1,400



減塩
メニューに
変更できます

oyster rice porridge

かきの雑炊

小鉢、香の物、あさり汁付き

¥1,200

素材に小麦・卵使用

かにの雑炊

小鉢、香の物、あさり汁付き

¥1,300

素材に小麦・卵使用

asari rice porridge

あさりの雑炊

小鉢、香の物、あさり汁付き

¥1,000

素材に小麦・卵使用

井ふり



素材に小麦・卵使用

小鉢、香の物、あさり汁付き

かき弁天島井

¥1,200



素材に小麦・卵使用

小鉢、香の物、あさり汁付き

かきハイカラ井

¥1,200



素材に小麦・卵使用

小鉢、香の物、あさり汁付き

かきぶたソース井

(温玉付き)

¥1,400



素材に小麦・卵・乳使用

oyster steak bowl with fried oyster and raw oyster

あっけし牡蠣ステーキ井

生がき、カキフライ、小鉢、香の物、あさり汁付き

¥1,700



pork rice on fried oysters bowl

かきぶた合戦井

(豚肉6枚・カキフライ3個)

素材に小麦・卵使用

¥1,400

pork rice on fried oysters bowl

かきぶたレディ

(豚肉4枚・カキフライ2個)

素材に小麦・卵使用

¥1,100



fried oyster and roast beef bowl

カキロービー井

小鉢、スープ付き

素材に小麦・卵使用

¥1,500

pork rice bowl

●はまなかほえいとんの豚井

小鉢、香の物、あさり汁付き

素材に小麦使用

¥1,200

pork cutlet bowl

●はまなかほえいとんのかつ井

小鉢、香の物、あさり汁付き

素材に小麦・卵使用

¥1,200

定食

set meal fried oysters,
hamburg steak & roast beef
海と丘のプレート

カキフライ、ローストビーフ、
ハンバーグ、グリル野菜、
スープ付き

¥1,600

野菜たっぷり
に変更できます
プラス
¥150

素材に小麦・卵使用

set meal fried oyster & pork ginger
エスカル特製ミックスプレート

カキフライ・エビフライ・タラフライ
豚生姜焼き・サラダ・スープ付

¥1,500

素材に小麦・卵使用

set meal fried oysters
かきフライ定食(6入り)

ご飯・小鉢・香の物・あさり汁付き

¥1,600

素材に小麦・卵使用

set meal fried seafoods
シーフードフライ定食

ご飯・小鉢・香の物・あさり汁付き

¥1,500

素材に小麦・卵使用

set meal fried oysters & cream croquette

●カキコロ定食 あっけし極みるく牡蠣エキスのクリームコロッケ

野菜たっぷり ご飯・小鉢・香の物・あさり汁付き

¥1,300

に変更できます
プラス
¥150

素材に小麦・卵・乳使用

set meal pork cutlet

●はまなかほえいとんのとんかつ定食

野菜たっぷり ご飯・小鉢・香の物・あさり汁付き

¥1,400

に変更できます
プラス
¥150

素材に小麦・卵使用

野菜たっぷり
に変更できます
プラス
¥150

素材に小麦・卵使用

set meal fried chicken & oyster
ザンカキ定食

ご飯・小鉢・香の物・あさり汁付き

ザンギ5個
カキフライ3個 ¥1,400

half size
ザンギ3個
カキフライ2個 ¥1,100

20分
時間がかかります

素材に小麦・卵使用

pork steak with fried oysters

厚岸トンカキ ライス・スープor味噌汁付き

250g ¥1,700

ダブル
500g ¥2,600

素材に小麦・卵使用

pork and beef hamburger steak
はまなかほえいとん
& ビーフハンバーグ

¥1,700

ライス・スープor味噌汁付き

パスタ

oysters spaghetti
japanese style
和風かきスパゲティ

サラダ付き 素材に小麦・乳使用

¥1,380

seafood pasta
シーフードパスタ

サラダ付き 素材に小麦・乳使用

¥1,380

ライス・パスタ
各種大盛り
¥180

道産小麦を使用した
ふっくらジューシーなカキ
フライに、フォン・ド・ボーと
6種のスパイスをブレンド。
深いコクと旨みが牡蠣に
よく合います

kin's oyster premium special curry

金のカキフライカレー

サラダ付き 素材に小麦・卵使用

¥1,500

meal specially for children
お子様ランチ

素材に小麦・卵・乳使用

¥880

※ご注文は小学生以下の対象となります

温玉
プラス¥50で
トッピングできます

stashiitake mushroom on oyster milk pasta
厚岸産極みるく×しいたけの
牡蠣ミルクパスタ

素材に小麦・乳使用

¥1,380

fried oysters on meat spaghetti
カキフライミート

素材に小麦・乳・卵使用

¥1,280

pork cutlet on meat spaghetti
●カツミート

素材に小麦・乳・卵使用

¥1,280

meat spaghetti
●ミートスパゲティ

素材に小麦・乳使用

¥980

fried oyster curry
カキフライカレー

素材に小麦・卵使用

¥1,200

fried seafood curry
シーフードフライカレー

素材に小麦・卵使用

¥1,200

pork cutlet curry
●はまなかほえいとんのカツカレー

素材に小麦・卵使用

¥1,200

fried fishes & oysters
厚岸フィッシュ&オイスター

単品

¥1,200

素材に小麦・卵使用

rice & soup set
ライス・スープ(みそ汁) セット プラス ¥350

drink menu

beer



SAPPORO
パーフェクト クラシック
sapporo perfect classic beer
(HOKKAIDO limitation)

300ml glass
¥580

sour

hyousai sour
SAPPORO 氷彩サワー
lemon/lime/grapefruit/grape
・レモン・ライム・グレープフルーツ・巨峰

glass
グラス ¥480

non alcohol

premium alcohol free 0.00%
SAPPORO
プレミアムアルコールフリー

bottle
ボトル ¥390

●ソフトドリンク

pepsi cola/orange/oolong tea/
gingerale/melonsoda/ice tea/
ice coffee/sparkling apple/
lemonade/calpico

ペプシコーラ/オレンジ/ウーロン茶/
ジンジャーエール/夕張メロンソーダ/
アイスコーヒー/アイ스티ー/レモネード/
スパークリングアップル/カルピス

all glass
グラス ¥400

●ホットドリンク

blended coffee/espresso coffee/
tea with lemon
ブレンドコーヒー/エスプレッソ/レモンティー

all cup
カップ ¥400

cafe latte/cappuccino/cafe au lait
カフェラテ/カプチーノ/カフェオレ

all cup
カップ ¥450

wine



Cape Blanc
●ケープブラン (白)
Cape rouge
●ケープルージュ (赤)

bottle
フルボトル ¥1,500
glass
グラス ¥450



Dewar's whisky
— TRUE SCOTCH SINCE 1846 —

whisky highball
ウイスキーハイボール

glass
グラス ¥450

syoucyu

kyougetsu (on the rocks or with water)
●鏡月 (ロック・水割り)

glass
グラス ¥450

sake

fukutsukasa kakinausake
●福司 かきに合う酒

300ml bottle ¥700

kitanokatsu taikai
●北の勝 大海

300ml bottle ¥650



Takanashi
takanashi brand
vanilla icecream

●タカナシ乳業
バニラアイス

¥350

desert

●フロート float (with icecream)
pepsi cola/melonsoda/coffee
夕張メロンソーダ/コーラ/コーヒー

all glass
グラス ¥500



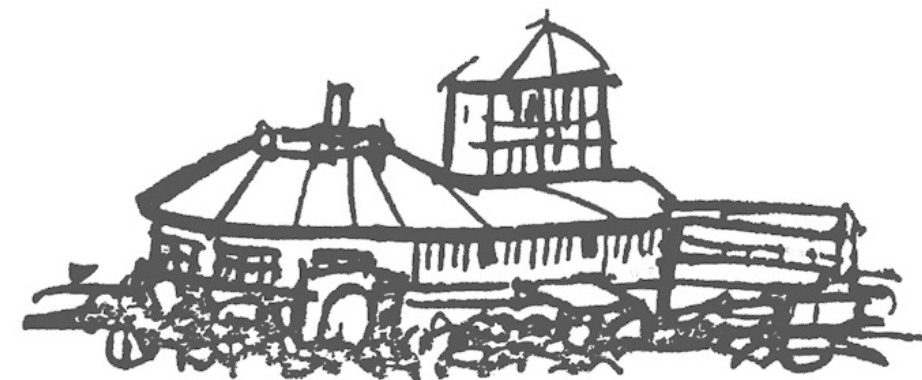
お食事されたお客様限定 食後のコーヒー

blended coffee/espresso coffee
ブレンド/エスプレッソ

¥200

cafe latte/cappuccino/cafe au lait
カフェオレ/カプチーノ/
カフェラテ

¥250



表示価格はすべて税込みとなっております

生牡蠣をお召し上がりになりますと、体調不良を引き起こす原因となることがございます。
過去に体調不良を起こした経験がある方、初めての方はご注意ください。
過労時、体調に不安がある時、また、ご高齢の方、お子様、妊娠中の方はご注意ください。
牡蠣は栄養価の高い食品ですが、食べ過ぎること
消化器官に負担をかけ、体調不良を引き起こすことがありますので、食べ過ぎにご注意ください。

restaurant ESCSLE